Griechisches Moussaka

Gemüse, Fleisch, Kräuter und Gewürze in der richtigen Kombination - das ergibt den unvergleichlichen Geschmack beim Rezept für die griechische Moussaka.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

25 g	Butter
260 g	Faschiertes
600 g	Kartoffeln
150 g	Käse
1 Stk.	Knoblauchzehe
25 g	Mehl
1 Stk.	Melanzani
300 ml	Milch
1 Stk.	Muskatnuss
1 Prise	Oregano
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
6 Stk.	Tomaten
1 TL	Tomatenmark
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Ein **Griechisches Moussaka** schmeckt auch aufgewärmt am nächsten Tag sehr gut. Für die Zubereitung zunächst die Erdäpfel kochen, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2. Während die Kartoffeln kochen, Zucchini und Melanzani in mittelstarke Scheiben schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen. In etwas Öl von beiden Seiten braten, bis sie goldgelb anlaufen. Backofen auf 220° vorheizen. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Stücke schneiden und mit dem Knoblauch in heißem Öl in einem Topf kurz anrösten, anschließend Tomaten, Tomatenmark, Faschiertes und Petersilie zufügen.

3. Abschmecken mit Pfeffer, Salz, Oregano und Zimt. Rund 10 Minuten leicht köcheln lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Mehl zufügen und unter Rühren goldbraun werden lassen. Milch zufügen, dabei ständig rühren. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, pfeffern und salzen.

4. Eine Auflaufform einfetten und mit der Hälfte der Kartoffeln belegen. Das Faschierte sowie das restliche Gemüse einschichten. Die übrigen Kartoffeln auflegen. Die Sauce gleichmäßig über die Moussaka geben. Zum Schluss den Käse frisch darüber reiben. Zirka 30 Minuten backen lassen.

Tipp

Mit Petersilienblättern oder Kirschtomaten lässt sich Griechisches Moussaka stilvoll servieren. Man kann das Moussaka auch mit einer kleinen Salatbeilage auf den Tellern anrichten.